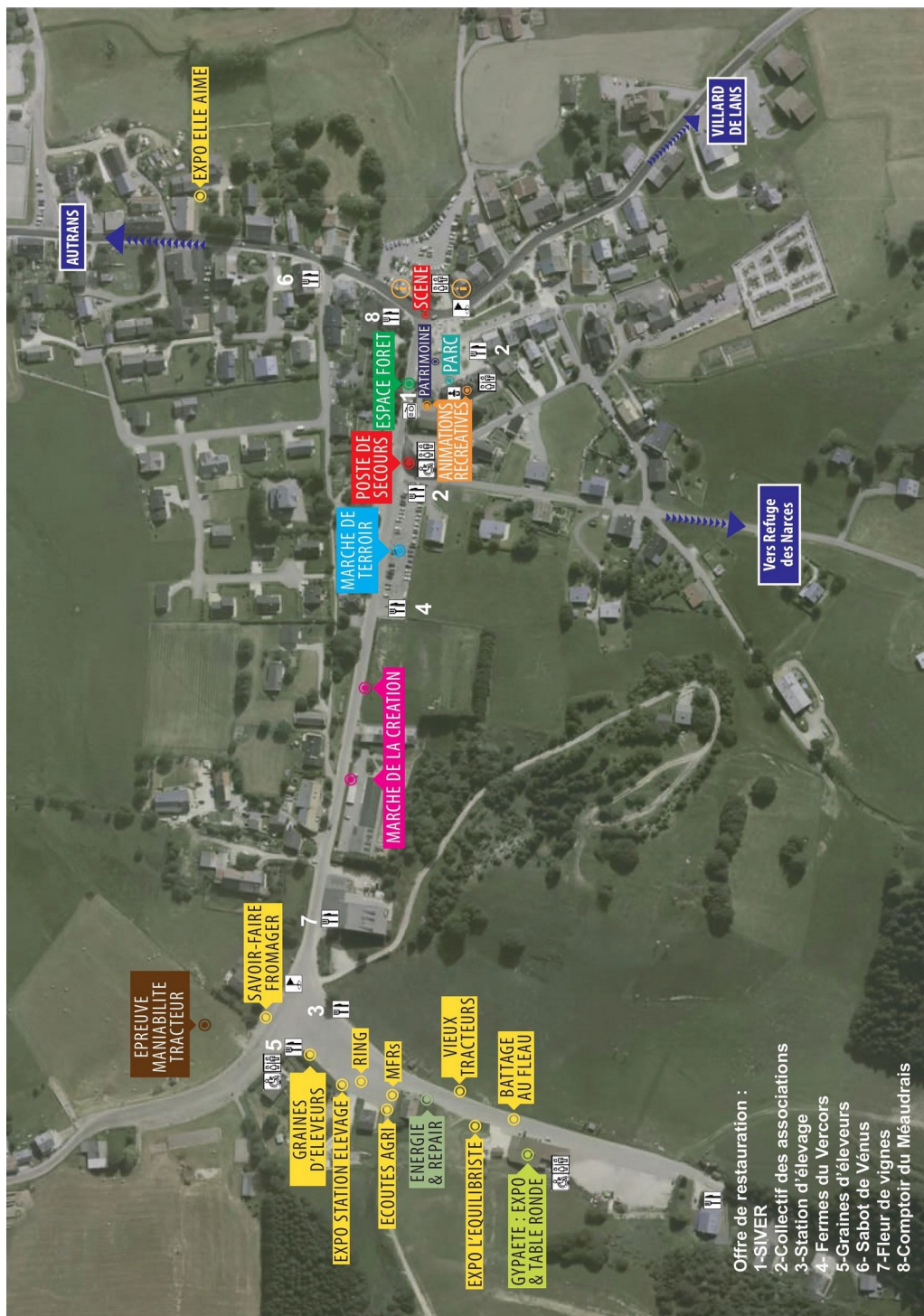




OFFRE REPAS

*Offre de restauration à base de produits
fermiers et artisanaux du Vercors*



Organisée par :



Avec le soutien de :



SIVER

Sur place (SOIR uniquement et sur réservation) Vercoulaine à la bougie proposée par les producteurs de Bleu du Vercors-Sassenage

Adulte 20 € / enfant de -10 ans 12 €

Salade verte
Pommes de terre
Assiette de charcuterie
Bleu du Vercors Sassenage FONDU
Glace fermière.

Boissons : vin en bouteille, eau.

Réservation : tickets en vente à la boutique du bleu - chapiteau des producteurs)

COLLECTIF DES ASSOCIATIONS

A emporter (midi et soir) de 3 à 6 €

Sandwichs 4€ :

saucisses au Bleu du Vercors
Sassenage
merguez
jambon/beurre
saucisson/beurre
Bleu/salade/tomate

Ravioles sauce au Bleu du Vercors

Sassenage ou gruyère 6€

Saucisse ou merguez avec frites 6€

Barquette de frites 3€

Hot dog 3€

Gaufres : sucre 3,50€ ou chocolat 4€

Glaces fermières : vanille ou fraise 3,50€

Mini cônes : vanille/fraise,
vanille/chocolat 1,50€

—

Boissons : jus de pommes, café, Coca,
Orangina, Perrier, ice tea, limonade,
eau, bière, vin.

FLEUR DE VIGNES

Sur place (midi et soir)

A partir de 12h00, samedi et dimanche :

Street food : Focaccia viande ou
végétarienne (Focaccia des pains du
Vercors)

Viande : 12 € - Végétarienne : 10 €

Dessert du jour : 6 €

Et samedi soir à partir de 18h30, soirée
Focaccia et croque au Bleu, ambiance
festive, musique et bar à vin .



STATION D'ELEVAGE

Sur place (midi). Menu 20 €

Salade verte, tomates
Gratin dauphinois préparé et cuit au
feu de bois par Guillaume Monjuré
Emincé de bœuf (viande de Villarde)
Fromages : Bleu du Sassenage Vercors
et St Marcellin
Tarte aux noix maison
Café.

Saucisse de porc + frites 5€

Merguez de bœuf + frites (viande de
Villarde) 5€

Sandwich : 2 saucisses de porc ou 2

merguez : 5€

Barquettes de frites : 3€

Boissons : bière, Cola, limonade, Ice
tea, café, eau, vin.

GRAINES D'ELEVEURS

A emporter (midi et après midi)

Bar à lait nature, le verre 0,50€

Verre de lait avec sirop 1€

crêpes salées 3€

Crêpes sucrées 4€.



LA CRÊPERIE

Au centre d'Autrans

(11 rue des Ecoles, place du Village-04
76 95 71 66)

Galette Sassenage (Bleu du Vercors
Sassenage AOP fermier et laitier, crème
fraîche, emmental français, œuf plein
air) 14€80

LE SABOT DE VENUS

**Sur place samedi et dimanche
(midi et soir)**

Entrée, plat et dessert 26 €

Entrée et plat ou plat et dessert 21 €

Entrée et dessert 18 €

Les entrées :

*Taboulé du sabot OU gaufre au Bleu
du Vercors Sassenage et noix, petite
salade OU salade pêche mozza
(salade, pêches, mozzarella, jambon
cru, citron confit, raisins secs)*

*Les plats : sauté de veau aux olives,
riz OU filet de poulet, compotée de
tomates et Bleu du Vercors
Sassenage, gratin du Vercors OU
assiette de ravioles du Dauphiné
sauce au Bleu du Vercors Sassenage*

*Desserts : fromages secs du Vercors
OU fromage blanc de la ferme de la
Colombière et son coulis de
framboises OU oeuf au lait de la
ferme des Vallons de Piaillon au
caramel beurre salé OU tarte aux
poires gratinées.*

